

Sesyjny polski chłód

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (71.6%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (8.4%)	70 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.35 kg (7.4%)	100 %	0
Ziarno	Rice skleikowany	0.6 kg (12.6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	27 g	60 min	11 %
Whirlpool	Zibi	100 g	1 min	10 %
Na zimno	Amora Pręta	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	2/20	50 g	2 dni	10 %